

PARROZZO E PIZZA DOLCE, A MONTESILVANO IL GELATO SI ISPIRA ALLE TIPICITÀ LOCALI

di Rosa Anna Buonomo



MONTESILVANO - Pizza dolce, parrozzo, zafferano. Ci sono le tipicità abruzzesi nel gelato di

Davide Creati. La gelateria “Davide” si trova a due passi dalla zona alberghiera di Montesilvano (Pescara), in via Inghilterra.

La selezione degli ingredienti e la “continua ricerca” dei prodotti giusti rendono la gelateria di Davide una delle più frequentate della città. È stata inaugurata nel settembre del 2016, ma Davide viene da una lunga esperienza nel settore.

Esperienza che l’ha portato anche a trascorrere un periodo lavorativo alle Canarie.

“Ho iniziato a lavorare in una caffetteria quando avevo appena 14 anni. Ho frequentato l’istituto Alberghiero e all’età di 22 anni ho acquistato il mio primo bar, realizzando quello che era il mio sogno. Parliamo, ormai, di 24 anni fa. Il locale lo avevo acquistato nel mio paese di origine: Villanova di Cepagatti” racconta a *Virtù Quotidiane*.

Inizialmente nel bar non vendeva gelato.

“Ho pensato di iniziare a comprarlo per dare un qualcosa in più al locale. Non sapevo prepararlo, quindi lo acquistavo. Dopo un paio d’anni di attività mi sono chiesto: perché non iniziare a produrre il mio gelato, un mio prodotto?”.

Davide decide così di frequentare corsi di formazione per gelatieri e di dotare il locale di un laboratorio dove produrre il suo gelato.

“Durante la prima settimana sono stato affiancato da **Sergio Colalucci**, un maestro della gelateria. Mi sono innamorato talmente tanto di questo lavoro che ho deciso di abbandonare tutto ciò che riguardava il lato caffetteria per dedicarmi totalmente al gelato. Ho iniziato per gioco a produrlo, invece questo lavoro mi ha completamente travolto”.

Davide aveva già aperto un locale a Montesilvano diversi anni fa. Ha poi lavorato un anno alle Canarie.

“Ho deciso di tornare e di mettere su un nuovo locale: non volevo lasciare il luogo che mi ha dato opportunità di farmi conoscere e crescere come gelatiere”.

L'attività lo impegna da marzo a ottobre. "I restanti mesi sono dedicati alla selezione di piccoli produttori locali, per scegliere i prodotti migliori. Con il gelato vogliamo promuovere il territorio abruzzese: dalla frutta allo zafferano, dal parrozzo alla tradizionale pasticceria locale. La gelateria è vicina a un polo attrattivo, quello dei Grandi Alberghi, e arrivano tanti turisti. L'obiettivo è quello di promuovere i prodotti locali attraverso il gelato".

La novità dell'estate 2019 è l'unione con il mondo del vino.

"Abbiamo stretto una collaborazione con un'azienda vitivinicola locale, la Tenuta del Priore: proporremo una commistione tra vini e gelato. Per promuovere questi prodotti organizzeremo dei piccoli eventi che permetteranno di conoscere il gelato e il vino che gli si affianca".

Sono oltre 40 i gusti di gelato preparati quotidianamente da Davide.

"Ognuno di questi gusti ha all'interno un suo micromondo, che parte sempre dalla selezione del prodotto primario". I gusti ispirati alle peculiarità gastronomiche del territorio abruzzese sono nati per caso.

"Un pomeriggio d'inverno, prima di riaprire il locale, mia moglie mi disse, scherzando: 'Perché non proviamo a mettere nel gelato prodotti tipici?'. Da qui è nata l'idea. Con il polo alberghiero a due passi e un'ampia piazza davanti alla gelateria, si è rivelata vincente".